

Techniker/in der Fachrichtung Lebensmitteltechnik mit dem Schwerpunkt Bäckereitechnik

Berufstyp	Weiterbildungsberuf: Techniker/in
Weiterbildungsart	Weiterbildung an Fachschulen (landesrechtlich geregelt)
Weiterbildungsdauer	2-4 Jahre (Vollzeit/Teilzeit)



■ Aufgaben und Tätigkeiten

Techniker/innen der Fachrichtung Lebensmitteltechnik mit dem Schwerpunkt Bäckereitechnik sind im Wareneinkauf tätig, steuern und überwachen die Produktionsmaschinen bzw. -anlagen und führen Qualitätskontrollen durch. Außerdem präsentieren sie die erzeugten Produkte z.B. auf Messen und beraten ggf. die Kunden. Die Qualität von Rohstoffen und Produkten beurteilen sie teilweise mit Hilfe von Laboruntersuchungen. Außerdem wirken sie bei der Neu- und Weiterentwicklung von Produkten und Verarbeitungslinien mit. Sie stimmen in den Produktionshallen einzelne Produktionsstadien aufeinander ab, optimieren ggf. die betriebliche Lagerhaltung und leiten Mitarbeiter/innen an.

■ Arbeitsbereiche und -orte

Beschäftigungsbetriebe:

Techniker/innen der Fachrichtung Lebensmitteltechnik mit dem Schwerpunkt Bäckereitechnik finden Beschäftigung in erster Linie

- in Betrieben der Nahrungs- und Genussmittelindustrie, z.B. in Großbäckereien, bei Herstellern von Dauerbackwaren wie Keksen oder in Schokoladenfabriken

Arbeitsorte:

Techniker/innen der Fachrichtung Lebensmitteltechnik mit dem Schwerpunkt Bäckereitechnik arbeiten in erster Linie

- in Werkhallen
- in Lagerhallen
- in Kühlräumen
- in Büros
- in Labors
- im Außendienst

■ Voraussetzungen

Voraussetzung für die Aufnahme in eine Fachschule sind in der Regel der Abschluss in einem einschlägigen anerkannten Ausbildungsberuf sowie Berufspraxis.

Schulische Mindestvoraussetzung ist je nach Bundesland ein Hauptschulabschluss (auch: Berufsreife, Berufsbildungsreife, erster allgemeinbildender Schulabschluss, erfolgreicher Abschluss der Mittelschule) oder ein mittlerer Bildungsabschluss.

■ Inhalte der Weiterbildung

Im fachrichtungsbezogenen Lernbereich beispielsweise:

- Chemische Vorgänge in der Lebensmitteltechnik
- Betreiben industrieller Produktionsanlagen
- Produktmanagement unter ernährungswissenschaftlichen Gesichtspunkten
- Qualitätsmanagement und Sensorik
- Rechtliches Beurteilen von Lebensmitteln
- Backen und Frischhalten
- Lebensmittelchemische und -mikrobiologische Qualitätskontrolle
- Herstellen von Süßwaren und Speiseeis

Darüber hinaus im fachrichtungsübergreifenden Lernbereich: allgemeinbildende Fächer, z.B. Berufsbezogene Kommunikation in einer Fremdsprache, Kommunikation und Arbeitstechniken, Gestalten eines prozessorientierten Qualitätsmanagements im Unternehmen

■ Weitere Informationen



Berufe – aktuell, umfassend, multimedial



Bildung – Beruf – Arbeitsmarkt: Selbstinformation zu allen Themen an einem Ort



www.arbeitsagentur.de – Bei den **Dienststellen vor Ort** (Startseite) kann man z.B. einen Termin für ein Beratungsgespräch vereinbaren.

